



9^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS ECOLES DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

**JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN, MOF
PRÉSIDENT DU JURY DE L'ÉDITION 2022**

La promotion 2022, sera présidée par Jean-François GIRARDIN, MOF et Président de la Société Nationale des MOF, l'une des figures du patrimoine gastronomique français, fortement impliqué dans la transmission du savoir et la formation des jeunes cuisiniers.

DES SUJETS INSPIRANTS, REFLET D'UN PRÉSIDENT ENGAGÉ POUR LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

Pour ce concours, deux recettes doivent être proposées : un plat principal sur le thème de la basse côte de Bœuf avec un jus de viande crémé, butternut morceaux et purée ainsi qu'une association de pommes de terre et de champignons de Paris crévés - Et un dessert sur le thème de la poire, banane rôtie, avec sa tuile chocolatée, crème foisonnée et parfumée. Les deux recettes proposées devront, autant que possible respecter l'intégralité des produits, en évitant tout gaspillage et mettre en application les trois crèmes Président Professionnel : la crème légère Liaisons & Cuissons, la Crème Gastronomique et la crème fraîche légère épaisse Sauces & Cuissons.

Pour visionner la vidéo :

<https://www.president-professionnel.fr/les-concours/de-l-ecole-aux-etoiles/>



JEAN- FRANÇOIS GIRARDIN

Apprenti dès l'âge de 15 ans, Jean-François Girardin a travaillé au Carlton de Cannes, au Métropole de Monte Carlo, à l'Intercontinental puis au Ritz, établissement 2 étoiles au Guide Michelin où il y restera 32 ans, jusqu'à la rénovation de l'hôtel. Lauréat du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France dans la classe Cuisine Gastronomie en 1993, il est aujourd'hui Président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France depuis janvier 2018.



Chaque équipe, constituée d'un élève cuisinier et d'un élève commercialisation & services supervisés par leur coach enseignant, devra constituer un dossier complet d'inscription avec fiches techniques, matières, coûts associés ainsi qu'une explication du choix des crèmes et argumentaire sur la mise en lumière de la région (terroir) téléchargeable directement sur le site : <https://concours.president-professionnel.fr/>

Chaque dossier reçu et répondant au règlement sera soumis au président du jury et à Patrick Bouffety, coach enseignant lauréat de la promotion 2021 et professeur de cuisine au Lycée Hôtelier Sacré-Coeur - Saint Chely d'Apcher. Ils seront notés sur un total de 160 points selon les critères suivants : originalité des recettes, fiche progression, respects des produits (anti-gaspi), esthétique des plats réalisés, justification de l'utilisation des crèmes, argumentaire terroir du plat et dessert et qualité apportée au dossier.

LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES !

11/10/2021 > Webinar avec le Président pour la constitution des dossiers

10/12/2021 > Date limite de dépôt des dossiers

18/01/2022 > Annonce des finalistes

17/03/2022 > Finale

Cette finale se déroulera au lycée hôtelier Jean Drouant, 20 Rue Médéric, 75017 Paris.

LES DOTATIONS DE LA 9EME EDITION

Les 6 classes ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenues pour la finale et tenteront de remporter un déjeuner dans une table étoilée, en présence de Jean-François Girardin, venir découvrir la société des MOF, un chèque de 1500€ pour la classe de l'établissement et pour les deux élèves cuisinier et commercialisation & services, 1 tablette numérique d'une valeur d'environ 500€ chacune.

A PROPOS DU CONCOURS

Ce concours, en lien avec l'Education Nationale et avec l'accord de Michel Lugnier, IGESR en charge de la filière hôtellerie-restauration, s'inscrit dans une démarche pédagogique à travers les programmes de formation autour des différents usages de la crème et des techniques culinaires et créatives associées. Il s'adresse aux élèves et apprentis des lycées et CFA, Brevet Professionnel, Terminale Bac Professionnel ou technologique, ainsi qu'aux élèves en 1^{ère} et 2^{ème} année de BTS de la filière des métiers de restauration.

Pour les enseignants, ce concours est l'occasion de mettre en œuvre un projet pédagogique et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle. Pour les élèves, l'occasion de faire preuve de leur technique et de leur créativité devant un jury composé de Chefs de haut niveau.

